VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

Г. Кученёва

За грибами

Г. КУЧЕНЁВА



За грибами

КАЛИНИНГРАДСКОЕ
КНИЖНОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
1960



ВСТУПЛЕНИЕ

...Теперь гляжу на этот лес:
Уют, прохлада, солнышко, как зайчик,
По молодым кустам перебегает;
Мох, что ковер шелковый под ногами...
А впереди деревья гуще, гуще,
Темней, темнее: так к себе и манят.
Иду — кругом грибов и ягод вдоволь:
Тут боровик, волнушка, подорешник,
Тут земляника... Тишь в лесу такая,
Что ни один листок не шелохнется.
Вот слышится мне, будто бы кукушка
Кукует где-то, только далеко...

Л. МЕЙ

Мила русскому сердцу картина родного леса, будь то сумрачный еловый бор, веселые светлые березовые рощицы, величественные дубравы или пестрые смешанные леса с трепетными осинками, стройными кленами, липами, ясенями, вязами, разными ивами и многими другими деревьями и кустарниками... Как легко дышится в лесной тиши! Удивительно вкусный лесной воздух, напоенный запаха-

ми сосновой смолы, березовых листьев, цветов и трав, так и вливается в грудь, заставляя дышать глубоко и свободно... Шелест листьев, таинственные лесные шорохи, неведомая и интересная жизнь.

* * *

Необыкновенно хорош лес ранней весной, когда из-под прошлогодней листвы и тут и там пробиваются тугие ростки: вот ландыш, вот ростки пырея, а вот и первые цветы — похожие на маленькие солнышки золотистые соцветия мать-и-мачехи, легкие белые подснежники, голубая пролеска, душистая лиловая фиалка и, наконец, примула-баранчик, как называют этот цветок в народе, — золотые ключи Весны, которыми по поэтическому преданию Красавица Весна отпирает заветный сундук с цветами и потом щедро разбрасывает их по зелени лугов, полянок....

Любуясь весенним лесом, вдыхая свежий воздух и лесные запахи, вы тихо идете по лесной дорожке. Дорожка ведет по старой гари, где чуть-чуть начинает проглядывать весенняя травка... А что же это? На обочине дорожки что-то бугристое, коричневатое... Это весенний гриб — строчок обыкновенный. Сморчковые грибы как бы открывают шест-

вие целой армии съедобных грибов: всех этих белых, шампиньонов, маслят, рыжиков, сыроежек, опят... Но этими съедобными, широко известными в общежитии грибами не исчерпывается все великое многообразие «разношерстного грибного народца». Обширна эта группа мира растений — более 70 тысяч названий включает она. Что же такое гриб?

> «Многочисленный, разношерстный и совсем своеобразный грибной народец представляет собою одно из самых интересных произведений природы, один из любопытнейших и вместе с тем важнейших отделов мира растений».
>
> *Дм. Кайгородов.*

Грибы принадлежат к миру растений, но занимают в нем совершенно особое место. В самом деле, внешний вид, способ питания, особенности развития грибов настолько своеобразны, что еще подумаешь — отнести ли их к растениям. Даже крупнейший ботаник восемнадцатого века Карл Линней вначале отнес грибы к животным за некоторое сходство с полипами (живые существа).

У грибов нет настоящих корней, нет стебля, листьев, цветов, плодов, семян — т. е. всего того, что мы привыкли видеть у растений.

Нет в грибах и хлорофилла, который придает растениям чудесный зеленый цвет и с помощью которого растения создают органические продукты (в науке этот процесс называют «фотосинтезом», «ассимиляцией»). Раз нет хлорофилла и нет возможности самим создавать органические вещества, грибы вынуждены добывать их готовыми. Поэтому грибы или растут на органических остатках, на разлагающихся продуктах (большинство съедобных грибов, плесневые грибы), или развиваются на живых организмах, в живых тканях (грибки, вызывающие болезни у животных, рыб, насекомых; некоторые опята, развивающиеся на живых деревьях; ржавчинные грибки). Первые называются сапрофитами, вторые — паразитами.

Строение грибов несложно и однообразно. То, что любитель-грибник старательно разыскивает в лесу и аккуратно укладывает в корзинку, то, что имеет шляпку и ножку, — еще не гриб. Это — плодовое тело гриба; на нем развиваются споры, с помощью которых размножаются грибы. В этом отношении плодовое тело гриба можно сравнить с яблоком, в котором развиваются семена. На плодовом теле, а именно на шляпке его, располагается спороносный слой в виде трубочек,

ресничек, сеточки. Хитроумная природа сумела на небольшом по площади кружочке (у большинства грибов низ шляпки имеет форму круга) разместить миллионы спор. С помощью ресничек или трубочек площадь спороносного слоя увеличивается в 16, а то и больше раз; в результате спороносный слой шампиньона, например, содержит 16.000.000.000 спор.

Попав в подходящие условия, спора прорастает, образуя грибницу (мицелий). Ее легко можно обнаружить, если аккуратно снять лесную подстилку там, где рос гриб. Белые, паутинистые, сплетающиеся между собой нити, пронизывающие почву, — это и есть грибница.

От прорастающей споры грибница разрастается почти правильным кругом. Причем середина этого круга отмирает, так как грибница выбрала из почвы все, что могло служить ей пищей. Так образуется скрытый от наших глаз круг грибницы с пустой серединой.

Нити грибницы растут только одним концом. И в период, когда должны появиться грибы, когда начинается «плодоношение», происходит прелюбопытнейшее явление. Растущие по соседству нити срастаются друг с другом в длину, утолщаются, некоторые достигают

толщины шнура. Когда такой шнур приближается к поверхности земли, нити, из которых он состоит, разрастаются, спутываются и образуют растущими концами крошечный, с булавочную головку комочек. Так под землей рождается гриб. Он состоит из перепутанных и уплотненных нитей грибницы. Нити продолжают расти, забирают все больше влаги — зародыш грибка разбухает, увеличивается в размерах и выходит на поверхность земли. Теперь грибочку ничто не мешает расти, он разрывает покрывало (такая прочная пленочка нужна в земле), и вот он — ножка, шляпка. Ножка, чтобы поддерживать шляпку; шляпка, чтобы сеять споры. А перепутанные нити разрастаются, отделяются друг от друга, мякоть гриба становится все более рыхлой и водянистой. Гриб из округлого становится плоским, растянутым.

Недолго живет гриб после того, как он «на свет родился». День-два прошло — гриб состарился, споры созрели и понеслись дальше, чтобы дать начало новым грибницам, а плодовое тело разложилось.

Недолго живет гриб. А сколько споров кипело в ученом мире, когда ученые-ботаники принялись изучать грибы! Сколько любопытнейших загадок задавал этот лесной «народец» и ученым и любителям-грибникам.

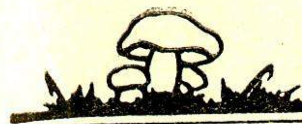
Вот «ведьмины круги». Многим, наверное, приходилось встречаться с этим любопытным явлением: грибы (шампиньоны, луговые опята) точно по чьей-то команде выстроились почти правильным кругом. Сколько фантастических объяснений придумывали люди этому грибному хороводу! Голландские крестьяне уверяли, что в таких кругах черти по ночам сбивают масло. В Швейцарии считали, что в таких кругах спрятаны заколдованные клады. По германским поверьям, в грибных кругах по ночам плясали ведьмы. Да и у нас эти круги издавна назывались ведьмиными.

А объяснение этого явления очень простое: от споры грибница разрастается вкруговую. Середина отмирает, так как пищи здесь мало. Наружные части хорошо питаются и выносят на поверхность земли плодовые тела (грибы). Вот и получается веселый хоровод тонконогих опят или шампиньонов.

Грибница всех шляпочных грибов растет по кругу. В лесу такому круговому росту мешают деревья, иногда камни. К тому же грибница вытаптывается людьми и скотом и не успевает заполнять нарушенные участки круга.

А вот еще интересное явление. Как бы мало ни знал грибник-любитель, он не станет в осиновом лесу искать рыжиков. Да и многие названия грибов говорят о их привязанности к какой-то определенной древесной породе: подберезовик, подосиновик, подорешник. Оказывается, мицелий грибов срастается с тончайшими разветвлениями древесных корней, как бы окружает их паутинистым чехольчиком. Такой грибокорень (микориза) добывает влагу для дерева, а дерево доставляет грибам органические вещества. Так дерево и гриб помогают друг другу.

Грибы выполняют большую работу: они превращают все растительные и животные остатки в пищу для растений.



ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ

«Всякому овощу—свое время».
(Народная пословица).

АПРЕЛЬ

В начале апреля, когда кое-где еще в ложбинках лежит снег, в наших лесах можно найти первые весенние грибы — сморчки и строчки. Ими открывается грибной календарь наших лесов.

Сморчковые грибы хороши и вкусны, обладают приятным, нежным запахом. А то, что появляются они ранней весной, увеличивает их ценность. Наиболее часто встречаются строчок обыкновенный, сморчок настоящий и шапочка сморчковая.

Сморчки настоящие растут в смешанных лесах нашей области почти повсеместно, даже в зарослях ивняка на прогретых береговых склонах лесных речек; они любят тучные плодородные почвы, сухие, возвышенные уча-

стки леса. Отличительные признаки этого гриба таковы: яйцеобразная шляпка, испещренная почти правильными вытянутыми ячейками; цвет шляпки — серо-черный, дымчатый, буроватый, в углублениях ячеек — более светлый, с желтым оттенком. Ножка сморчка настоящего длиной в 2 и более сантиметров, полая внутри (так же, как и шляпка), плотно прирастает к шляпке.

Шапочка сморчковая появляется в апреле— мае в осинниках и липовых лесах, на мшистых теневых участках. Ножка этого гриба значительно длиннее и заканчивается колокольчатой шапочкой—будто бы перевернутое вверх дном маленькое ведерочко каких-то таинственных лесных жителей...

Строчки обыкновенные растут в сосновых борах, в широколиственных смешанных лесах с примесью сосны, на обочинах лесных дорог, по гарям и вырубкам. Внешний вид строчка не очень привлекателен: бугристая, морщинистая, желтовато-бурая или коричневая, бархатистая на ощупь шляпка, ножка беловатая, с небольшим красным отливом. Шляпка и ножка внутри полые.

Сморчковые грибы кое-кто считает ядовитыми; правда, в них содержится особая кислота, которая раздражает слизистую оболочку желудка. Но эта кислота легко удаляется горячей водой; простое ошпаривание сморчков и строчков кипятком (воду потом надо слить) полностью обезвреживает их.

МАЙ

В половине мая сморчковые грибы начинают сходить. Заядлые и многоопытные грибники в ожидании «настоящих» грибов — белых, маслят, волнушек — сидят себе дома. И напрасно. В это время года в лесу масса дождевиков. Иначе их называют «чертов табак», порховка и т. д. Дождевики в молодом возрасте, пока мясо их упруго и белого цвета, съедобны.

Дождевики встречаются повсюду — в лесах, на лугах, в течение всего лета до поздней осени. Наиболее часто встречаются у нас три вида: исполинский, дождевик шероховатый и дождевик круглый. Исполинский дождевик отличается огромными размерами, плодовое тело этого гриба достигает — 20 см в высоту и 10 см в ширину. А иногда эти грибы вырастают величиной в средний арбуз! Окраска гриба сероватая, белая, иногда зеленоватая.

У шероховатого дождевика поверхность усыпана довольно толстыми отрубевидными чешуйками.

Шаровидный дождевик имеет форму яйцевидную, иногда совсем круглую; дождевик этот чисто белого цвета, кожица у него гладкая. По вкусу он намного превосходит исполинский и шероховатый.

В это же время появляются в лесу вешенки. Название гриба вполне себя оправдывает: однобокая шляпка гриба как бы подвешена к пню или сухому дереву на коротенькой изогнутой ножке. Вешенок очень много, и большинство из них съедобны, особенно те, которые имеют приятный запах. Кстати, запахи этих грибов очень разнообразны: некоторые имеют специфичный, свойственный грибам «грибной» аромат, другие пахнут тыквой, огурцами, свежей мукой. Окраска шляпок очень разнообразна — от беловатой до коричнево-бурой. Мякоть чаще всего белая, плотная, жестковатая. Любопытно, что у некоторых вешенок пластинки (реснички) фосфоресцируют, т. е. слабо светятся в темноте.

В Японии и Китае, и у нас в Уссурийском крае вешенки специально разводят на валежных вязах и кленах.

В конце мая на лугах появляются луговые

опята (луговики, негниючки, говорушки — так называют их в народе). Шляпка гриба довольно тонкая, бледно-желтовато-бурая или светло-каштановая. У молодых грибков форма шляпки полукруглая, выпуклая, позднее — плоская, иногда с заворачивающимися кверху краями. Пластинки тонкие, острые, сидят не очень часто. Ножка тонкая, прямая. Молодые грибы несколько влажны, а старые, особенно в сухую погоду, сухи и даже шелковисты на ощупь. Луговики растут целыми семьями. Луговики редко бывают крупными, обычная величина шляпок не превышает 3 см. Нельзя их считать очень ценными, так как они довольно жестковаты и сухи, но запах их, несколько напоминающий аромат вишневых косточек или даже миндаля, очень приятен.

ИЮНЬ

Наступает июнь. Первый летний месяц, чудесный, веселый. Каждый шаг в лесу приносит новый сюрприз: вот алая ягодка земляники, вот изящный венерин башмачок — родственник тропических орхидей, вот целая семья смеющихся ромашек, а вот и подберезовик— первый «настоящий» гриб.

Само название гриба говорит о том, где его искать. Но есть у него и другое название, которое свидетельствует о времени появления этого гриба; нередко подберезовик называют «колосовиком», так как в массовых количествах гриб начинает появляться в период колошения ржи. Чаще всего березовики находят в березовом редколесье, где растет мягкая, шелковистая трава. В нашей области, вдоль проселочных дорог, обсаженных березками, почти всегда можно набрать много подберезовиков. Нередко подберезовик встречается и в хвойных лесах, особенно, если там растет вереск.

Подберезовик (и разновидности его: обабки, черныш) — довольно крупный гриб, иногда шляпка достигает 20-сантиметровой величины. У молодых грибков шляпка плотная, выпуклая, вплотную прилегающая к ножке. К старости шляпка принимает более плоскую форму; мясо гриба становится водянистым и невкусным. Поэтому следует собирать только молодые грибки. Окраска шляпки очень разнообразна: беловато-серая (обабок), буроватая, коричневатая и даже почти черная (черныш). Ножка белая, зеленовато-серая, покрыта черноватыми чешуйками; к шляпке ножка значительно тоньше, часто искривлена. Мякоть у гриба белая, на изломе у некоторых разновидностей розовеет; при приготовлении мякоть становится черной, за что подберезовик в народе называют черным грибом.

В это же время года в светлых изреженных сосняках появляются маслята. Это хорошие, очень вкусные грибы. Первыми в наших лесах появляются зернистые маслята. Они во многом похожи на всем известных маслят обыкновенных: та же коричневая, выпуклая, блестящая и несколько слизистая (особенно у молодых грибов) шапочка, такая же желтая коротенькая ножка, нежная, сочная, бело-желтая мякоть, тонкая, легко снимающаяся верхняя кожица шляпки. Отличие от обыкновенного масленка состоит в том, что на ножке никогда не бывает кольца, а верхняя часть ножки этого гриба как бы усыпана мелкими крупинками. По вкусовым качествам, особенно по нежному, несколько маслянистому вкусу, маслята относятся к лучшим съедобным грибам наших мест.

В молодых сосняках, где поверхность почвы покрыта, точно толстым ковром, зеленым пушистым мхом, в котором тонет нога, начинает попадаться зеленый моховик. Так называют этот средней величины гриб, видимо, за пристрастие к мшистым участкам леса, а мо-

жет быть, за нежный, коротенький пушок, покрывающий шляпку гриба.

Шляпка гриба округло-выпуклая, к старости плоская, подушкообразная, с завернутыми краями, сухая, бархатистая. Поверхность шляпки часто потрескавшаяся, окраска шляпки очень разнообразна: серовато-желтая, бурая, каштановая и даже оливковая. Ножка высотой 5—10 см, желтая, с ясно выраженной темной сеточкой. Мякоть почти белая или желтовато-белая. Интересно, что при легком надрезе гриба мякоть на царапинках краснеет, а при надломе — слабо синеет. Нижний слой шляпки золотисто-желтый.

В июне в лесу повсюду пестрят сыроежки. От их красноватых, желтоватых, коричневатых, голубоватых шапочек, и там и тут выглядывающих из-под мохового покрова, пестреющих в осыпавшейся хвое, становятся веселыми лесные прогалины. Сыроежек у нас очень много — до 35 видов, и растут они с первых чисел июня до глубокой осени.

Размеры сыроежек невелики, но иногда к старости они достигают величины более 10 см. Шляпка у молодых грибков округлая, чуть скользкая. У стареющего гриба шляпка принимает плоскую или даже воронкообразную форму. Кожица, покрывающая шляпку,

прочная, тонкая, легко снимается, особенно с краев шляпки. Пластинки (реснички) чрезвычайно ломкие, от малейшего к ним прикосновения тотчас крошатся. Мякоть белого цвета, плотная. Ножка довольно мясистая, белая, к старости — полая внутри. Хорошим отличительным признаком съедобных сыроежек служит тонкий розовый отлив на ножке.

Запах сыроежек почти незаметен, вкус приятен, хоть многим из них свойствен несколько жгучий привкус. Сыроежки жарят, отваривают в соленой воде и едят со сметаной и хреном. В прошлые времена сыроежки ели даже сырыми, откуда и пошло их название.

...Ясным июньским днем интересно заглянуть в смешанный березово-еловый бор. Нахмуренные темные ели и светлые стволы березок, редкая шелковистая травка, мох; тихо-тихо шелестит ветерок листьями берез... Это самые грибные места, здесь растет «гриб-боровик — всем грибам полковник».

Боровик, беловик, коровка, медвежатник, глухарь — все это разные названия белого гриба, лучшего гриба наших лесов. Кто не знает его, этого крепенького, с толстой ножкой, с плотной округлой шапочкой малыша-боровика? Кому не приходилось в радостном

волнении срезать большой старый, но ещё вполне крепкий белый гриб? Жареные, маринованные, сушеные — белые грибы одинаково хороши. В наших лесах их несколько разновидностей: сосновый, еловый, березовый, дубовый, желтеющий и королевские белые грибы. Первые четыре вида растут в разных лесах (сосновый, дубняк и т. д.) и отличаются друг от друга окраской шляпок да высотой ножки. Еловые боровики — самые, к слову сказать, ценные из белых грибов — растут в еловых лесах; белые грибы со светло-коричневатыми шапочками и коротенькими ножками встречаются в березовых рощах, а боровики дубовых лесов имеют длинную ножку и сероватую шапочку.

Шляпка белого гриба сначала полукруглая, часто меньше вздувшейся ножки; с ростом гриба шляпка становится подушковидной, размеры от 5 до 25 см (в редких случаях до 35). Кожица шляпки сухая, гладкая. Мякоть белая, не изменяющая своей окраски ни на изломе, ни в приготовлении. Ножка плотная, мясистая, белая, с коричневатым загаром и характерной сеточкой в верхней части.

Чуть раньше (иногда в мае) в лесах с примесью бука, в буковых парках и даже в буковых аллеях заброшенных селений встре-

чается королевский белый гриб. Его нет в лесах средней России, поэтому многие жители Калининградской области относятся к нему с опаской. Опасаться нечего: это хороший съедобный гриб. Вот его отличительные признаки: шляпка полусферическая, позднее подушковидная; размеры ее 8—15 см. Кожица сухая, гладкая. Шляпка очень ярко окрашена: розовато-красная, розовато-фиолетовая, иногда оливковая. Спороносный слой золотисто-желтый. Ножка в основании вздутая, лимонно-желтая, внизу фиолетово-красноватая с сетчатым рисунком. Мякоть бледно-желтая, толстая, плотная, не меняющая окраски. Вкус гриба приятный, сладковатый.

В августе в наших лесах попадается желтеющий белый гриб.

Белые грибы встречаются до глубокой осени; иной раз туманным октябрьским утром в сосняке можно встретить крепкий, упругий белый гриб...

Со второй декады июня зеленые коврики мха в березняках и молодых ельниках расцвечиваются яркими оранжевыми пятнами лисичек (лисочек). Лисички настоящие удивительно ароматные, за что, главным образом, и ценятся. К тому же лисички содержат значительное количество эргостерина; это очень

важное для человеческого организма вещество, так как под действием пищеварительных соков оно преобразуется в противорахитный витамин «Д».

Грибок небольшой — от 1 до 5 см. Плодовое тело гриба в молодости выпуклое, почти шаровидной формы, с возрастом гриб принимает воронкообразную форму. Поверхность гладкая, чуть жирная (у молодых грибочков) на ощупь. Пластинки расположены тесно, тонкие, узкие, сбегают к основанию ножки. Окраска всего гриба светло-оранжевая, напоминающая цветом яичный желток, иногда белесоватая. Мякоть желтовато-белая, жесткая, чуть вязкая. Лисички идут в суп, в маринады, вкусны и жареные.

Вторая половина и конец июня бедны ценными съедобными грибами: сошли зернистые маслята, сходит первая волна белых грибов (сосновая разновидность), зато появляются свинушки, порховки, лесные и полевые шампиньоны. Они так же, как паутинник, колпак кольчатый, мокруха, молодые трутовики, съедобны и вкусны.

В эти дни в лесах встречаются летние родичи сморчковых грибов — лопастники ямчатый и бородчатый.

Грибы эти имеют очень странный вид:

шляпка из закрученных и изогнутых желтовато-белых или коричневатых бархатистых лопастей, на ножке продольные глубокие желобки, ямки, бороздки; они невелики — 3—6 см высотой.

Признаки шампиньонов хорошо известны каждому грибнику: белый, с розовыми или розово-фиолетовыми ресничками, довольно крупный гриб с толстой ножкой. Шляпка у молодого гриба шарообразная, у взрослых грибов — зонтиковидная; окраска шляпки вначале белая, впоследствии желтоватая, красноватая, буроватая, буро-коричневая. Размеры шляпки колеблются от 5 до 20 см. Мякоть толстая, у некоторых разновидностей — желтоватая, иногда на изломе мякоть краснеет. Кожица шляпки довольно толстая, плохо отделяется от мякоти, иногда на кожице мелкие прижатые чешуйки, у взрослого гриба кожица блестящая, шелковистая. Ножка прямая, ровная, иногда у основания расширенная, белая, гладкая, иногда с чуть заметными редкими чешуйками, на ножке — белое кольцо, воротничок. Отличительным признаком шампиньонов служит окраска ресничек: у молодых грибов они розовые, у взрослых — розово-фиолетовые, почти черные. Зная это, никогда не спутаешь шампиньон с его двойни-

ком — смертельно ядовитой бледной поганкой.

Вкус и запах шампиньона очень хороши. И еще одна особенность этих грибов — их можно разводить искусственно.

Колпак кольчатый — первосортный съедобный гриб. Очень вкусен в маринаде, в жареном и вареном виде. В некоторых районах южной Белоруссии налажены массовые заготовки этого гриба, но в остальных местностях Союза, в том числе и в нашей области, им пренебрегают и даже считают поганкой. Шляпка у этого гриба мясистая, до 12 см в диаметре, у молодого гриба округлая, затем плоско-выпуклая, сначала белая, матово-серебристая, затем желтеющая, с тонким мучнистым налетом в центре. Шляпка гладкая, по краю морщинисто-полосатая. Пластинки (реснички) сначала белые, потом приобретают коричневато-желтую, глинистую окраску. Ножка плотная, белая, иногда соломенно-желтоватая или желто-оранжевая, плотная, цилиндрическая, иногда чуть расширена к основанию. На ножке белое, впоследствии желтеющее, перепончатое кольцо; верхняя часть ножки до кольца слабо чешуйчатая, под кольцом чуть полосатая, волокнистая. Появляется он в июне и растет до октября.

Мокруха еловая — вкусный гриб. Само название говорит, что искать мокруху следует в хвойных лесах (ельники, сосняки). Внешне гриб напоминает розовую или буровато-коричневую сыроежку, отличаясь слизистой поверхностью шляпки и ножки, да еще ресничками (пластинками), которые сбегают по ножке до кольца. Мякоть белая или светло-коричневая; ножка книзу суженная, розовато-бурая или темно-желтая, с черными бороздками, слизистая. Шляпка соединена с ножкой слизисто-паутинистым покрывалом, которое и образует на ножке кольцо, с возрастом гриба исчезающее.

ИЮЛЬ

Второй месяц лета. На ослабевающую волну раннелетних грибов стремительно накатывается июльская волна; сразу прибывает почти тридцать новых видов грибов: россыпи сыроежек, березовый, дубовый и особенно высоко ценящийся еловый белый гриб, стайки груздей, белые и черные подгруздки, подосиновики, паутинники, поплавки, грибы-зонтики, рогатики...

Рогатики (дубинник, булавница, грибная лапша) очень многочисленны и часто встречают-

ся в лесах нашей области. В группе рогатиков вовсе нет ядовитых или вредных грибов, все они съедобны. Своеобразна форма гриба — мясистое, иногда больших размеров, плодовое тело в виде палицы или булавы. Рогатики употребляются в пищу в жареном виде, хороши для супов.

У нас встречается коралловидная булавница, ветвистые отростки ее отходят от довольно толстого «стволика»; многочисленные отростки прямые, чуть изогнутые, многократно ветвящиеся, плотные и мягкие, внутри пустые, мякоть гриба ломкая, окраска его белая, слабо желтоватая или серовато-желтая. Высота гриба до 10 см.

К концу июля попадается «петушиный гребешок». Этот гриб имеет вид коралловидного кустика со множеством разветвлений, которые в верхней части несколько сплющены и мелко надрезаны, точь-в-точь миниатюрный петушиный гребешок. Грибок невелик, 5—7 см высотой, но иногда несколько грибов срастаются вместе, занимая площадь в несколько дециметров. В дубовых лесах можно (правда, редко) встретить кочанную булавницу. Высота гриба невелика, но он часто разрастается в стороны, занимая площадь почти до полуметра в окружности.

Гриб-зонтик можно найти на полянах, на старых гарях, вырубках. Разновидности этих грибов очень многочисленны, но самым вкусным и самым заметным следует считать зонтик пестрый. Иной раз его называют скрипицей, пестрым индюком и даже белым мухомором. Гриб этот довольно велик, пожалуй, самый крупный из пластинчатых в наших лесах: шляпка достигает 25 см в диаметре (обычно 10—12). Вначале шляпка яйцевидно-округлая, позднее колокольчатая, затем полураспростертая, с выступающим в центре бугром, зонтиковидная. Цвет шляпки беловатый, позднее — серовато-бурый, с более темным центром. Шляпка покрыта угловатыми коричневато-бурыми или серовато-шоколадными, мягкими, легко отпадающими чешуйками, свешивающимися по краю, точно бахрома. Мякоть белая, рыхлая, с возрастом более грубая, несколько хрящеватая. Пластинки белые, позднее — чуть желтоватые или красноватые, к наружному краю шляпки расширенные, к ножке — суженные; вплотную к ножке не подходят, отделены от нее хрящеватым кольцом. Шляпка очень легко отделяется от ножки. Ножка высокая — до 30 см длиной, стройная, несколько суженная к шляпке, расширенная и вздутая в основании, внутри полая;

белая у молодого гриба, с возрастом светло-бурая с более темными чешуйками.

Прекрасным отличительным признаком зонтика служит «манжетка» — белое или сероватое, легко передвигающееся по ножке кольцо.

Вкус гриба напоминает шампиньон, в жареном виде не уступает многим лучшим нашим грибам.

В осиновых лесах часто встречается подосиновик. За характерную красную или ярко-оранжевую окраску шляпки его называют красным грибом, красноголовиком. Шляпка гриба вначале полукруглая, потом округло-подушковидная, до 25 и даже больше сантиметров в диаметре, оранжевая или ярко-красная, бархатистая на ощупь. Мякоть плотная, толстая, белая, на изломе розовеет (иногда зеленеет), потом становится сине-фиолетовой, почти черной.

Ножка толстая, серовато-белая, с черными чешуйками.

Подосиновики в жареном и вареном виде— превосходное блюдо; молоденькие грибки маринуют. В сушке они меняют цвет, поэтому относятся к второсортным грибам.

В смешанных лесах, еще чаще в березняках с орешниковым подлеском в июле появ-

ляются грузди. Их узнать легко, а найдя один гриб, — тут же, почти не сходя с места, легко насобирать полную корзинку: грибы эти очень «семейственный народец», целыми громадными семьями выходят они из своих подземных убежищ. Шляпка молодого гриба очень плотная, плоская, с завернутыми во внутрь краями; взрослый гриб имеет плоско-воронкообразную форму, окраска — белая или желтовато-белая; пластинки, сбегающие по ножке, одного цвета с шляпкой, ножка белая, короткая. Отличительный признак груздя — белый, похожий на молоко, сок. Гриб имеет несколько жгучий, как бы перечный вкус, и удивительно приятный запах. Лучший гриб для солки.

В мшистых сосняках, в лиственном редколесье растут подгруздки (белая волнушка, желтый груздь, полугруздь) и белянка. Подгруздь — желтоватый, лохматенький, особенно по краю шляпки; белый сок желтеет на воздухе. У белянки белая, к старости желтоватая или сероватая шляпка, в центре шляпки воронковидное углубление. Сок белый, сосредоточен в пластинках, цвета на воздухе не меняет; ножка одноцветная со шляпкой, часто искривленная, так как белянки растут скученно.

И те и другие идут преимущественно в солку.

В июле под старыми елями, в липовых лесах «водят хороводы» свинушки (в некоторых местностях их зовут «дуньками»). Шляпка у молодых грибков выпуклая, бархатистая, потом плоская, к старости вдавленная в середине, гладкая, только край шляпки и у старых грибов остается мягковолосистым. Край шляпки у свинушки всегда загнут внутрь. Окраска шляпки желто-коричневая, рыжеватая, оливково-бурая. Пластинки (реснички) довольно толстые, редкие, сбегают вниз, на ножке ветвятся, образуя сетчатые ячейки. Цвет их желтовато-ржавый, охряно-желтоватый. Ножка слегка суженная вниз (изредка — расширенная), плотная, гладкая, чуть светлее шляпки. Мякоть желтоватая, мягкая, рыхлая, часто темнеющая при надавливании на нее. Идет в солку.

АВГУСТ

Август — богатый разными грибами месяц. Появляются рыжики, душистые и вкусные, любимые многими грибы. Есть две разновидности рыжика: сосновая (с оранжево-желтой шляпкой) и еловая (шляпка этого рыжика зе-

леноватая). Но оба имеют в молодости округло-выпуклую, а потом распростертую, с углублением в центре шляпку, оба на короткой, легко ломающейся, полой внутри ножке, оба с оранжевым, зеленеющим на воздухе млечным соком. Рыжики ароматны и вкусны...

В это же время появляются в лесу волнушки, так сказать — двоюродные сестры рыжика. Шляпки у этих грибов сначала округлые, потом распростертые, чуть вдавленные в центре. Шляпка розовато-красная, с пушистым краем, с кольцевидным рисунком, влажная. Пластинки с розовым или желтоватым оттенком, сбегающие к ножке. Ножка ровная, иногда книзу сужается, беловато-розовая, пушистая у молоденького грибка, гладкая у старого. Мякоть розоватая, млечный сок белый, весьма горький. В наших лесах встречается еще белая волнушка, шляпка ее гораздо светлее, почти белая, с неясными красноватыми пятнами. Обе разновидности хороши в солке.

В августе попадается и другой родственник рыжика — молочай (подорешник, гладыш). Размеры этого очень вкусного гриба 5—10 см; шляпка по форме напоминает рыжик или волнушку, красновато-коричневая, плотная, иногда растрескивается. Мякоть бе-

лая, на изломе буреет. Млечного сока очень много, он белого цвета, но на воздухе буреет; на вкус млечный сок сладкий, приятный. И это особенно ценится — гриб можно жарить так же, как рыжик, без предварительной вымочки в воде.

Черный груздь, горькуша, разноцветные сыроежки, маслята, подберезовики... Все эти грибы в изобилии растут в августе. В это же время в лесах появляется августовская новинка — желтеющий белый гриб. В сосняках, в зарослях вереска растет этот гриб с медно-красновато-коричневой или каштаново-коричневой шляпкой, с белой, чуть желтеющей на изломе мякотью, с плотной, вздутой при основании ножкой. Он вкусен, как и первые белые грибы, и так же высоко ценится.

А любознательные грибники могут найти в августе очень и очень интересный, пожалуй, немного необычный, но тем не менее вполне съедобный и вкусный гриб: «свиное ухо». Искать его нужно в хвойных лесах, среди мхов. Размеры гриба невелеки: от 3 до 15 см в ширину и до 8 см в высоту. Шляпка неопределенной формы, у молодого гриба как бы срезанная ножом — ни дать, ни взять сучок из земли торчит. Потом «шляпка» принимает воронковидную форму, вдав-

ленную в середине. Окраска фиолетовая, темно-мясная, желтовато-коричневая. Спороносный слой в виде фиолетовой, потом коричневатой сеточки сбегает от краев «шляпки» до самой земли. Гриб с приятным запахом и хорошим вкусом.

СЕНТЯБРЬ

Сентябрьский ветерок пронесся над лесами, одетыми «в багрец и золото». Наступает разгар грибной поры, сезон заготовки грибов. В эти дни в наших лесах можно насчитать более 100 видов грибов. Правда, новых, чисто «сентябрьских» грибов немного: осенние опята, зеленушки, рядовки, колчаки, но все грибы, с которыми вы встретились прежде, еще не отошли.

Опят чаще всего можно найти на березовых пнях и около них. Опят легко собирать, растут они большими группами: иной раз в такой семье до сотни грибов. Шляпка гриба вначале полукруглая, потом плоская, с бугорком в середине, буроватая, желтовато-бурая; на шляпке — темно-бурые чешуйки, величина шляпки от 5 до 15 см. Пластинки беловатые, с возрастом гриба становятся

желтоватыми, а иногда и красноватыми. На желтоватой или буроватой ножке белое, шелковистое кольцо. Вкус гриба сладковатый, запах очень приятный. Собирать их можно до поздней осени, вплоть до заморозков.

Колчаки (ежовики, щеточные грибы) замечательны своим внешним видом, а также тем, что среди них совершенно нет ядовитых грибов. Нижняя часть шляпки этих грибов густо усажена мягкими заостренными выростами— сосочками, на которых развиваются споры. Колчаки высоко ценятся в Италии и Франции; там их подают к столу, приправляя свежим маслом, солью, перцем и душистыми травами.

У нас попадается два вида колчаков: пестрый и желтый; первый часто называют оленьей губкой, второй — глухой лисичкой.

Колчак пестрый, довольно крупный гриб с плоско-выпуклой шляпкой, с темными чешуйками, которые расположены на шляпке, как черепица на крыше. Спороносный слой тонкий, серовато-белый, он легко соскабливается с мякоти. Ножка белая, толстая, иногда серовато-бурая. Мякоть гриба плотная, белая, иногда со слабым сероватым или желтоватым оттенком. Часто растет гнездами по не-

скольку штук; в таких гнездах грибы обычно срастаются основаниями ножек.

Колчак желтый несколько меньше своего собрата, а окраска шляпки у него бледно-желтая, желтая или красновато-желтая. Чешуек на шляпке нет. Спороносные выросты красноватые или желтоватые, очень ломкие. Мякоть белая, иногда чуть желтоватая или красноватая, ломкая. Ножка белая или бледно-желтая, в верхней части усажена мелкими сосочками, а книзу утолщается и часто имеет неправильную изогнутую форму. Растет, как и пестрый колчак, в смешанных и хвойных лесах, часто гнездами.

К концу сентября число видов грибов в лесах заметно уменьшается, но грибов еще много, иной раз даже в начале ноября можно найти десяток-другой грибочков. В октябре — начале ноября появляются осенние сморчки. Они закрывают грибной календарь.



ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

«Белеет на полянке противная поганка»...

В наших лесах немного ядовитых грибов, но с ними нужно получше познакомиться, чтобы не спутать безвредный гриб-толкачик с ядовитой бледной поганкой, вкуснейший боровик с опасным желчным грибом.

Бледная поганка. Это — смертельно ядовитый гриб. Отравление грибом можно сравнить с отравлением фосфором или действием змеиного яда. Оно сопровождается сильными страданиями, а случаи выздоровления чрезвычайно редки. В течение нескольких часов после употребления гриба в пищу в организме наступает полное гибельное перерождение тканей печени, почек, селезенки и сердечных мышц. Шляпка бледной поганки яйцевидно-колокольчатая, потом распростертая, притупленная или слегка закругленная в

центре; величина шляпки 7—10 см в диаметре, окраска белая, светло-зеленая или желтовато-оливковая, шляпка чуть слизистая, с белыми хлопьевидными чешуйками на поверхности. Чешуйки эти — остатки от общего «младенческого» покрывала, в котором развивается гриб под землей, — быстро исчезают, особенно в дожди, тогда шляпка делается гладкой. Реснички (пластинки) белые, широкие. Ножка вверху ровная, в основании вздутая наподобие луковицы, чаще всего ножка белая, иногда с оливковым или желтоватым оттенком, гладкая или с прижатыми мелкими чешуйками, с характерным, как бы муаровым рисунком. На ножке белое, широкое, полосатое кольцо-воротничок; по ножке кольцо не передвигается, расположено в верхней ее части. Низ ножки обычно заключен в обертку (влагалище), которая разрывается на 3—4 отдельные части. Мякоть гриба белая, тонкая, вкус приятный, молочный, сладкий, запах у старого гриба противный. Появляется бледная поганка в июле и встречается до конца осени.

С молодыми грибами бледной поганки можно спутать молодые шампиньоны. Отличие: у шампиньонов розовые реснички, у бледной поганки — белые.

Красный и серый (пантерный) мухоморы тоже ядовиты и встречаются в наших лесах. Красный мухомор с детства мы привыкли считать поганкой, ядовитым грибом. И верно, эта «мушиная смерть», как иногда называют красный мухомор, может доставить немало неприятностей, а иногда и смерть грозит отравившемуся этими грибами. Мухомор знаком каждому: яркая красная, с белыми хлопьевидными бородавками шляпка; ножка, вздутая при основании, белая, с мягким повисшим кольцом, на утолщении ножки — несколько рядов белых бородавок. Реснички белые. Запах приятный. Появляется в июле и встречается до поздней осени.

Серый мухомор отличается от красного окраской шляпки, она окрашена в темно-оливково-бурый или серовато-оливковый цвет. Бородавки у него значительно мельче и расположены кругами.

Есть ядовитый двойник и у нашей лисички. Отличается от настоящей лисички более яркой, оранжево-охряно-желтой окраской шляпки, темно-оранжевыми ресничками, завернутыми краями шляпки.

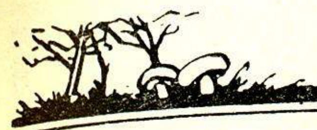
Ложные съедобные опята: огневка, серый опенок и кирпично-красноватый — в отличие от съедобных опят гладкие,

т. е. ни на ножке, ни на шляпке у них нет характерных чешуек, нет и воротничка. Пластинки (реснички) вначале желтые, затем буро-коричневые (у огневки), зеленоватые (у серого опенка) или оливко-коричневые (у курпично-красноватого). И шляпка ярко окрашена, особенно яркая, красноватая середина шляпки. Есть еще одно отличие: споры у ложных опят желто-бурые или фиолетовые, а у съедобных опят — белые. Если приглядеться повнимательнее к этажам грибов на старом пне, то можно обнаружить, что шляпки нижних грибов припудрены мукой — это споры, высыпавшиеся из грибов, растущих выше; если мука белая — грибы съедобны; если эта мука бурая или фиолетовая — грибы ядовиты. Хотя растут эти обманщики так же, как съедобные опята, дружными семьями на пнях.

Иной раз встретится гриб, очень похожий на сыроежку. Если у этой «сыроежки» пластинки (реснички) в сухую погоду пятнистые, а в сырую — выделяют водянистые капли, если гриб имеет запах хрена — это «ложная сыроежка», горький и ядовитый гриб.

Даже у лучшего гриба наших лесов — боровика — имеется ядовитый двойник. Он называется желчным грибом. Внешне

желчный гриб очень похож на боровика, но отличается от него следующими признаками: белая мякоть желчного гриба на изломе розовеет, краснеет (в то время как у белого гриба мякоть никогда не меняет своего белого цвета), трубчатый спороносный слой у желчного гриба с возрастом становится розовым (у белого гриба — желтовато-зеленый), ножка его в верхней части как бы покрыта черноватой сеткой (у белого гриба эта сеточка беловатая), мякоть желчного гриба горькая, точно желчь, и если лизнуть мякоть, то язык защиплет, как от перца.



ГРИБЫ В САДУ, В ПОДВАЛЕ, В САРАЕ...

„Гриб — дитя леса... Грибам вредят на открытых местах жаркие лучи полдневного солнца: они прижигают грибные шляпки», — так писал о грибах русский писатель С. Т. Аксаков. Ну, а как же быть там, где нет лесов, или зимой, когда земля укрыта снежным покрывалом, а мороз так и щиплет нос и щеки?

Немало сделано людьми попыток искусственного разведения грибов.

Со времен древних греков в заброшенных каменоломнях и шахтах, в подвалах и сараях выращиваются шампиньоны. Это единственный одомашненный человеком гриб, его можно вырастить даже на полке в комнате. А в подвале это сделать совсем просто.

Берется свежий несоломистый конский навоз и раскладывается гребнями шириной око-

ло 70 см, высотой 15—20 см. Хорош навоз и из парников. Навоз укладывается плотно и обильно поливается. Неделю-полторы спустя навоз прорастает «белой плесенью», тогда его перелопачивают. Когда температура навоза понизится до 20°C, начинают посадку шампиньонной грибницы. Для этого в слое перегоревшего навоза на расстоянии 20 см друг от друга делают в шахматном порядке гнезда в 4—5 см глубиной. Грибницу берут из старых шампиньонных гряд или вынимают с комом земли от растущих на свободе шампиньонов. Можно выписать грибницу со Всесоюзной Выставки Достижений Народного Хозяйства. Недели через две весь навоз прорастет тонкими белыми нитями шампиньонной грибницы. Тогда гряду покрывают слоем рыхлой садовой земли толщиной 3—4 см. Дней через 20 появляются первые грибы; при сборе шампиньоны аккуратно срезают острым ножом. 2—3 месяца будет продолжаться плодоношение, затем надо сделать свежую грядку и снова посадить грибницу. В помещении должна быть температура не ниже +10°C и достаточно влажный воздух. Что же касается света, то при отсутствии его шампиньоны бывают более нежными и белыми. Очень удобно выращивать шампиньоны на

стеллажах, с расстоянием между стеллажами (полками) 40—50 см. Это экономит площадь, а посев шампиньонов с промежутками 10—15 дней и последовательная замена земли и навоза дают возможность собирать эти вкусные грибы почти круглый год.

Весьма легко удается разведение сморчков. Нужно измельчить несколько этих грибов и рассеять их по грядам. Сверху покрыть еловыми ветками (лапником), чтобы не росли сорняки. Весной следующего года можно снять с 1 кв. м грядки до полутора килограммов грибов.

Неудобный для выращивания овощей участок можно превратить в хороший грибной огород.

Конечно, такой огород нужен там, где лес очень далеко или грибов мало. А вот зимнее выращивание шампиньонов в утепленных сараях, в подвалах и даже в комнатах — вещь не плохая.



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

СОБИРАЙТЕ ГРИБЫ ПРАВИЛЬНО

«Что посеешь, то и пожнешь».

Оказывается, и к грибам применимы эти золотые слова народной мудрости. А понимать их следует так: чем бережливее будешь относиться к природным дарам, тем больше будешь получать их от щедрой природы.

Это в полной мере относится и к грибам. Грибница часто гибнет, затоптанная людьми или пасущимся скотом, спороносный слой грибов уничтожается улитками, слизнями, разными насекомыми. Часто грибы, еще не дожив до старости, до момента отделения спор, попадают в корзинки грибников, да и многие лесные и домашние животные не прочь полакомиться грибами. Все это ведет к уменьшению урожая грибов.

Нужно помнить: никогда не следует выдергивать гриб из земли. Это повреждает грибницу, она гибнет, в следующем году грибов на этом месте не будет.

Прежде чем отправиться в лес, запаситесь ножиком, только наточите его поострее. И грибы аккуратно обрезайте у самой земли.

Некоторые, с позволения сказать, «грибники» делают так: торопливо дергают грибки, бросают их в корзинку, а когда та наполнится, усаживаются под деревом и начинают обрезать ножки у грибов. Таких людей можно назвать грибными браконьерами, так как они просто-напросто вредят лесу, вредят природе.

Можно в участках леса, где не пасется скот, подсевать лесные грибы. Под елками и соснами раскладывать старые перезревшие шляпки рыжиков, маслят, белых; в березняках — волнушки, подберезовики и т. д. Это большая помощь лесу, так как грибы и деревья очень часто помогают друг другу.

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

Грибы — очень ценный питательный и вкусовой продукт. В грибах содержится белок,

сахар, жиры, ароматические и вкусовые вещества. В грибах есть калий, фосфор, сера, кальций, натрий, железо, полезные витамины и кислоты.

Содержание белка — этого важнейшего для человеческого организма продукта — довольно высокое. Но позднейшие исследования доказали, что далеко не весь белок грибов усваивается человеческим организмом. Это происходит оттого, что большинство клеток, составляющих мякоть гриба, имеют очень прочную хитиновую оболочку (хитин—вещество, близкое к роговым образованиям, из него состоят наружные покровы у многих насекомых, например, у майских жуков). Эта оболочка не разрушается под действием желудочного сока и надежно хранит спрятанное в ней белковое содержание. Много хитина в ножке гриба; очень плотной оболочкой покрыты споры, располагающиеся на ресничках и в трубочках, их оболочка также не поддается действию пищеварительных соков.

Жиры в грибах накапливаются преимущественно в спорах, как важные для прорастания спор запасные вещества.

Из кислот, содержащихся в грибах, наиболее часто встречаются щавелевая, уксусная, яблочная, винная, лимонная, молочная.

Есть красящие вещества — пигменты, обуславливающие окраску грибов. Есть эфирные масла, придающие грибам тот или иной запах.

Важно знать, как распределяются эти ценные вещества в плодовом теле гриба. В молодых грибах одинаково ценны и шляпка и ножка, лишь самый низ ее обычно жесткий, грубый. Другое дело — старый гриб. Питательные вещества, находящиеся в спороносном слое (реснички-пластинки, трубочки), уже израсходованы на образование спор. Споры же заключены в такую прочную оболочку, что никакие пищеварительные соки на нее не действуют. Ножка у старого гриба становится волокнистой и маловкусной.

При употреблении грибов в пищу у старых грибов надо отбрасывать ножку и спороносный слой.

Чтобы сделать белок более доступным, следует сильнее измельчать грибы: мелко порубить их или пропустить через мясорубку. Прекрасным продуктом является порошок из толченых сухих грибов, которым заправляют супы и борщи и добавляют в соусы и подливки.

Ядовитые вещества легко удаляются кратковременной варкой или простым ошпариванием; вода, в которой варились или ошпарива-

лись грибы, выливается. Горечь, свойственная многим грибам — груздям, подгруздкам и другим, удаляется 2—3-дневным вымачиванием в соленой или простой воде. Можно рекомендовать любые, только что собранные в лесу грибы, залить их соленой водой на 2—3 часа, потом воду слить и промыть свежей. Этот прием удалит из грибов вредные вещества, личинки насекомых и различные примеси.

Грибные белки и жиры быстро распадаются, превращаясь иной раз в ядовитые для человека вещества. Часто это бывает птомаин— вещество, по действию своему на человеческий организм близкое к трупному яду. Поэтому собранные в лесу грибы надо немедленно употребить в дело. Жареные и вареные грибы, грибные соусы и подливки не следует хранить более одного дня.

Соленые и маринованные грибы гораздо лучше усваиваются человеческим организмом. А у сушеных грибов питательные и вкусовые свойства значительно улучшаются.

Способов приготовления грибов очень много. Основные: сушка, соление, маринады и традиционные свежие жареные грибы. Каждый гриб по-своему вкусен и в маринаде, и в супе, и в жареном виде. Но специфические вкусовые достоинства разных грибов и мно-

говековая практика употребления их в пищу разбили все съедобные грибы на несколько групп. Представители одной группы хороши в солке, но менее вкусны в жареном виде; другие грибы дают превосходное жаркое, но не идут в сушку и т. д.

Как приготовить суп из грибов

Для приготовления такого супа чаще всего употребляются: вешенка, шампиньон, желтая лисичка, гриб-зонтик, рогатики, свиное ухо, сморчок, строчок, лопастник, рядовка, маслята, белый гриб, подберезовик, подосиновик, моховик, поплавок, мокруха, дождевик, чесночник.

1. Суп картофельный со свежими грибами

На 300—400 г свежих грибов — 5—6 шт. картофеля, по 1 шт. кореньев и луку, 1 ст. ложку жира.

Свежие грибы очистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить, поджарить вместе с кореньями и луком с жиром. Шляпки грибов нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, залить водой и варить 40 минут. После этого

положить картофель, поджаренные с кореньями и луком корешки грибов, соль, лавровый лист, перец и варить 20—25 минут. При подаче на стол суп рекомендуется посыпать мелконарезанным зеленым луком или укропом и заправить сметаной.

2. Бульон грибной

Сухие грибы промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить холодной водой и в таком виде оставить на 1—2 часа для замачивания, что значительно ускорит варку. После этого, не сливая воды, поставить кастрюлю на огонь, добавить разрезанную луковицу и варить час. Готовый бульон процедить и использовать для варки супа, грибы тонко нарезать и положить в суп.

Вторые блюда

Можно приготовить грибы с овощами (с картофелем, сборная солянка). Для этих блюд хороши все съедобные грибы, однако грибы с сильным запахом — лисички, например, не следует брать, так как блюдо потеряет специфический запах. Не идут в эти блюда и трюфели.

Грибная солянка

На 500 г свежих грибов — 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковицу, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 1—2 чайные ложки сахара.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15—20 минут до окончания тушения прибавить томат в пюре, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец молотый и лавровый лист.

Грибы — белые, подберезовики, рыжики и другие, очистить, промыть и положить на 10—15 минут в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковородке поджарить лук и смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковородку, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Засыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковородку в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку можно положить ломтик лимона или маслины.

Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксус. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

Картофель тушеный со свежими грибами

На 1 кг картофеля — 200—300 г свежих грибов, 1—2 головки лука, 1 ст. ложку масла.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить, нарезать и обжарить на сковородке вместе с нашинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, несколько горошин перца, 1—2 ветки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25—30 минут. В картофель можно положить 1—2 ст. ложки сметаны. При подаче на стол удалить ветки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком. Часть грибного от-

вара можно использовать для тушения картофеля, остальную — для супа.

Жареные грибы

Для жарения хороши все грибы; лишь грибы с млечным соком — грузди, белянки — не идут в это блюдо. Рыжики, хоть и имеют млечный сок, очень хороши в жареном виде.

Грибы в сметане

На 500 г свежих грибов — 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, 1/2 ст. ложки муки.

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. После этого нарезать ломтиками, оставляя целыми лишь мелкие шляпки. Растопить на сковородке масло, поджарить на масле нарезанный лук, положить грибы, посолить и жарить на небольшом огне. Перед окончанием жарения добавить муку, все перемешать и жарить еще в течение 2—3 минут; затем добавить сметану и дать закипеть.

При подаче на стол посыпать зеленью укропа или петрушки.

Грибы жареные

На 500 г свежих грибов — 3—4 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки масла.

Грибы — белые, шампиньоны, рыжики и другие очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезав их затем крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. После этого посыпать мукой и все вместе еще раз пожарить. Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелконарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибы тушеные

На 500 г свежих грибов — 2 ст. ложки масла.

Грибы — лисички, опенки, сыроежки и другие очистить, промыть, нарезать и, сложив в кастрюлю, дать прокипеть. Слив затем воду, добавить в грибы масло, 2—3 ст. ложки бульона или воды, посолить, накрыть кастрюлю крышкой и тушить примерно 30 минут.

Грибы запеченные

В запеченном виде можно приготовить разные грибы, но особенно вкусными получаются сморчки. Грибы очистить, промыть и положить на 5—10 минут в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и снова промыть в холодной воде (отвар в пищу не пригоден).

Нарезав ломтиками, поджарить грибы на разогретой сковородке с маслом. В конце обжаривания посыпать мукой, перемешать, влить сметану, дать прокипеть, затем полить маслом (по желанию посыпать также натертым сыром) и запечь в духовом шкафу.

Подать запеченные грибы на той же сковороде горячими.

* * *

Соус грибной

К отваренным макаронам, картофельным котлетам, к различным овощным блюдам очень идет грибной соус.

На 25 г сухих грибов — 1/2 ст. ложки муки, 1/2 ст. ложки масла.

Грибы промыть, замочить в холодной воде (2—3 стакана), после чего в той же воде варить, пока они не станут мягкими.

Мелконарезанный лук слегка прожарить с маслом, прибавить муку и поджарить вместе еще около минуты, после чего развести горячим грибным бульоном и проварить 5—10 минут. За 5 минут до окончания варки положить в соус мелконарезанные или проверну-

тые через мясорубку отваренные грибы и соль.

* * *

Сморчки фаршированные

Сморчки очистить, тщательно промыть. Ножки крошатся и идут в начинку, шляпки вместе с мелкоизрубленными крутыми яйцами и белым хлебом, в таком виде сморчки жарят на сковородке в масле.

Шампиньоны

Особенно вкусны бывают шампиньоны, когда их отваривают в мясном бульоне и употребляют затем как приправу к разному мясу: цыплятам, индейке, говядине; или варят в рыбном бульоне и приправляют ими судаков, окуней и других рыб с сухим мясом. Шампиньоны придают особенный вкус и всем жирным рыбам.

* * *

НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ

Из грибов (свежих, соленых или сушеных) можно приготовить вкусную начинку для пирогов. Употребительны все съедобные грибы, которые идут для супа.

На 1 кг свежих или 50 г сушеных грибов, 1,5 стакана гречневой крупы или пшена, или 1 стакан риса для каши, 1—2 головки лука, 1—2 ст. ложки жира.

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 минут свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный, мелконарезанный репчатый или зеленый лук, 1 ст. ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, заправить солью и перцем.

Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы нарубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный репчатый или зеленый лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка поджарить. Затем положить в грибы мелконарубленный и поджаренный лук, гречневую или пшенную рассыпчатую кашу, или отваренный рис, посолить; рекомендуется также прибавить немного молотого перца.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК

Прекрасный вкусовой и питательный продукт составляют консервированные грибы — соленые, маринованные.

Для маринования следует брать вешенки, молодые трутовики, рядовки, сыроежки, мокрухи, маслята, белые, подберезовики, подосиновики, рыжики, подгруздки, опята, шампиньоны.

Грибы для маринования берутся молодые, крепкие и без малейшей червивости. Каждый вид грибов надо мариновать отдельно.

Грибы очищают, сортируют по величине, обрезают корешки (у маслят удаляют кожицу), затем аккуратно промывают в холодной воде, выбирают из воды на сито, чтобы вода хорошо стекла.

В кастрюлю наливают воду (1/2 стакана на 1 кг подготовленных грибов), добавляют уксус и соль, затем закладывают подготовленные грибы и производят варку. Когда вода закипает, снимают образовавшуюся пену, кладут специи (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп). Варка с начала кипения длится 20—25 минут, причем грибы все время осторожно перемешивают для равномерного проваривания.

Когда грибы готовы (оседают на дно), их снимают с огня и дают им остыть. Затем перекладывают в керамиковую или стеклянную посуду.

На каждый кг грибов берется: соли—1,5 ст. ложки, уксуса 1/2 стакана, лаврового листа — 1 шт., перца, гвоздики и корицы по 0,1 г, укропа — 2—3 г.

Для холодной засолки хороши рыжики, грузди, волнушки, сыроежки, опята.

Грузди, волнушки и сыроежки вымачивают в холодной воде 5—6 часов, а рыжики только промывают. Подготовленные грибы укладывают рядами в бочонки, керамиковые или стеклянные банки и пересыпают солью. На 1 кг грибов берется 50 г соли для груздей, волнушек и сыроежек и 40 г. для рыжиков.

После посола грибы накрывают деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и кладут на него груз. Когда грибы осядут, в них добавляют новые, до тех пор, пока посуда не будет полной.

После заполнения посуды грибами, примерно через 3—5 дней, проверяют, есть ли рассол. Рассол должен на 1—2 см покрывать грибы сверху. Если рассола мало, надо увеличить груз. Для созревания грибов требуется 1—1,5 месяца.

* * *

Для горячей засолки используются, кроме вышеуказанных грибов, еще белые, подосиновики, березовики.

Горячая засолка производится следующим образом: грибы очищают и сортируют. У белых, березовиков и подосиновиков обрезают корешки, которые можно засаливать отдельно от шляпок. Крупные шляпки, если они засаливаются вместе с мелкими, можно разрезать на 2—3 части. Подготовленные грибы промывают холодной водой, а валуи вымачивают 2 — 3 дня.

При горячем засоле на 1 кг подготовленных грибов берется:

соли	— 2 ст. ложки
лаврового листа	— 1 листик
перца горошком	— 3 шт.
гвоздики	— 3 шт.
укропа	— 5 г
черносмородинного листа	— 1—2 шт.

В кастрюлю вливают $^1/_2$ стакана воды на 1 кг грибов, кладут соль и нагревают. Когда вода закипит, кладут грибы. Во время варки грибы аккуратно помешивают веселкой, чтобы они не пригорели, тщательно снимают шумовкой образующуюся пену, после чего кладут перец, лавровый лист и другие приправы. Варят при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: белые грибы, подосиновики и березовики — 20—25 минут, валуи — 15—20 минут, а волнушки и сыроежки—10—15 минут.

Грибы готовы, когда начинают оседать на дно, а рассол делается более прозрачным. Сваренные грибы аккуратно раскладывают в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы перекладывают вместе с рассолом в бочонки или банки и закрывают. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов. Грибы становятся годными к употреблению через 40—45 дней.

* * *

Очень питателен грибной соус. Приготовить его несложно: грибы вымачивают несколько дней в соленой воде, затем сок выжимают (лучше всего деревянным прессом) и уваривают с перцем, лавровым листом, гвоздикой.

* * *

Сухие грибы — хороший продукт, тем бо-

лее, что сушка разрушает многие токсичные вещества грибов, полностью обезвреживая их.

В сушку идут шампиньоны, белые, подберезовики, подосиновики, сморчки и строчки, маслята, моховики; хороши в сушке гриб-зонтик, рогатики, свиное ухо, бурые и желтые лисички, молодые трутовики, мокруха, дождевики, сыроежки.

Перед сушкой грибы протирают сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые грибы плохо сохнут.

В жаркие дни грибы можно сушить на солнце, нанизав на нитку. Хорошо сохнут грибы в духовках и в русских печах, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80—70°.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливают на кирпичах и оставляют просвет. В духовках сушку производят при приоткрытой дверце.

Подсушенные таким образом грибы окончательно досушивают на солнце или над плитой.

Правильно высушенные грибы должны легко ломаться, но не крошиться.

Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким запахом. Если они почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и посушить.

Из сушеных грибов можно приготовить грибной порошок, для чего грибы истолочь в фарфоровой ступке. Такой порошок хорошо усваивается, придает супам и соусам грибной вкус и аромат.

СОДЕРЖАНИЕ

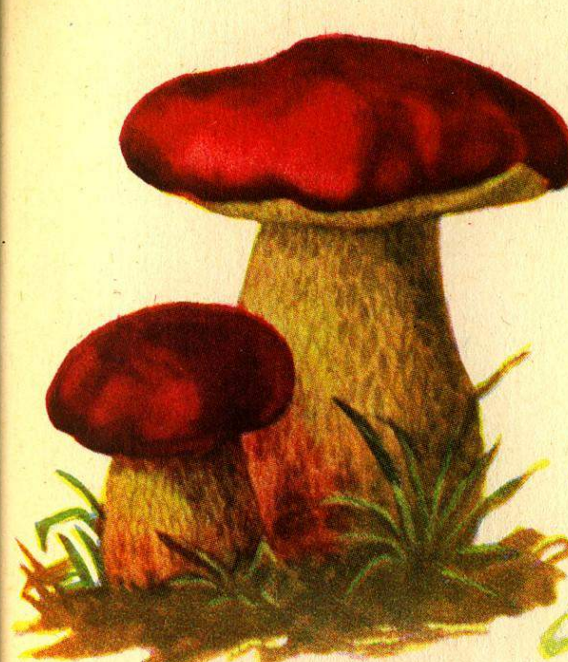
Вступление 3
Грибной календарь 11
Ядовитые грибы 36
Грибы в саду, в подвале, в сарае 41
Полезные советы 45

Галина Георгиевна Кученёва

ЗА ГРИБАМИ

Редактор Г. Случевский. Художник С. Панкратов. Худож. редактор Р. Гимон. Техн. редактор Т. Николаева. Корректор А. Аристархова. Сдано в набор 24.VI.1960 г. Подп. в печ. 15.VII.1960 г. Форм. бум. 60×92 1/32. Печ. л. 2. Уч.-изд. л. 1,79+1/4 вкл. Тираж 20000 экз. КУ 01635. Зак. тип. 1021. Цена 1 руб. 40 коп. Калининградское книжное издательство, Калининград, обл., Комсомольская, 4. Типография газеты Калининградская правда», Калининград обл., Сталинградский проспект, 5.

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ


Королевский гриб


Шампиньон

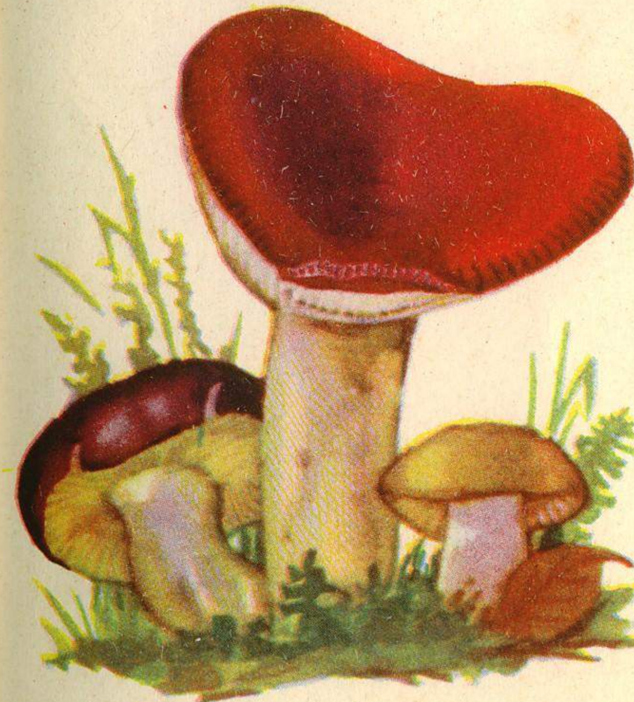

Колпак кольчатый


Лисичка

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ


Маслёнок


Моховик


Сыроежки


Белый гриб

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ


Сморчок


Дождевик


Подберёзовик


Подосиновик

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ


Свиное ухо


Опята осенние


Свинушка


Колчак

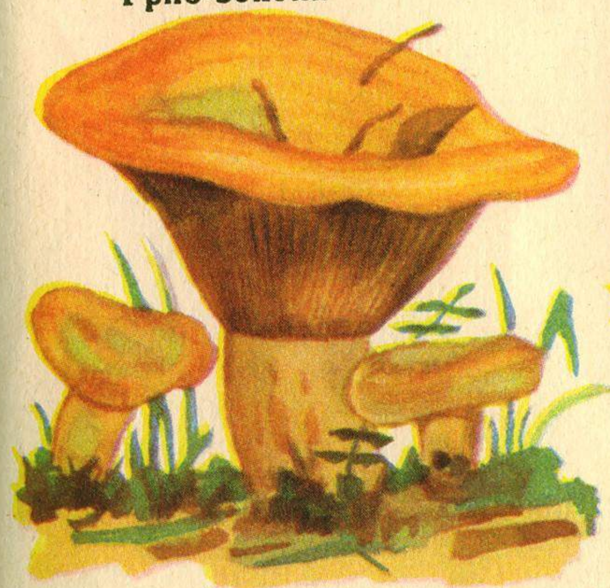
СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



Гриб-зонтик



Груздь

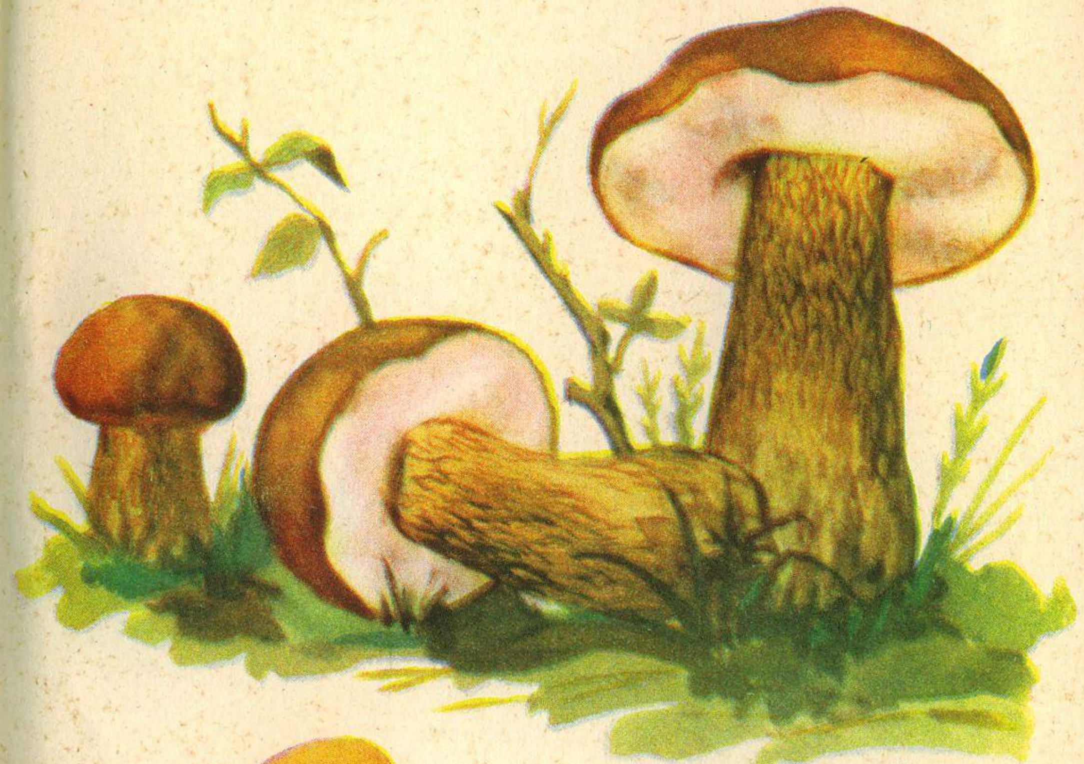


Рыжик



Волнушка

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



Желчный гриб



Ложная лисичка

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



Бледная поганка



Мухоморы



Ложные опята

1 руб. 40 коп.
В ценах 1961 г. — 14 коп.

КАЛИНИНГРАДСКОЕ
КНИЖНОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО
1960